12.057 Šampiňónové fašírky s kuracím mäsom
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
kuracie prsia b. k.			1,50	1,50	2,50	2,50	3,50	3,50
šampiňóny čerstvé			10,00	8,50	11,00	9,35	12,00	10,20
soľ			0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25
vajcia			10	0,50	15	0,75	20	1,00
olej			2,30	2,30	2,80	2,80	3,20	3,20
strúhanka			0,50	0,50	0,80	0,80	1,10	1,10
mlieko			0,30	0,30	0,50	0,50	0,70	0,70
cibuľa			1,00	0,85	1,50	1,25	2,00	1,70
sendvič			1,00	1,00	1,50	1,50	2,00	2,00
paprika červená mletá			0,08	0,08	0,10	0,10	0,10	0,10
ochucovadlo			0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10
strúhanka			1,00	1,00	1,20	1,20	1,50	1,50
cesnak			0,05	0,05	0,05	0,05	0,10	0,10
hmotnosť porcie v g			90		110		120	

Výrobný postup

Umyté a očistené šampiňóny oblanžírujeme v osolenej vode, necháme odkvapkať, dáme na cibuľovo – paprikový základ a dusíme do mäkka. Vychladnuté zomelieme spolu s umytým mäsom, sendvičom namočenom v mlieku, pridáme vajcia, očistený prelisovaný cesnak, soľ, ochucovadlo a časť strúhanky. Formujeme fašírky, ktoré obalíme v strúhanke a vyprážame v horúcom oleji.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A														
B	1447	347	9,98	24,2	14,1	21,5	2,1	32,1	2,0	0,030	0,1	0,4	4,0	6,1

C	1868	448	14,56	29,7	17,2	29,5	2,6	44,9	2,6	0,052	0,1	0,5	5,2	7,5
D	2261	543	19,16	34,2	19,6	37,9	3,2	57,2	3,2	0,059	0,2	0,5	6,0	9,0